

Receta de arroz mixto colombiano (Para 10 personas)



Ingredientes

- 6 tazas de arroz.
- 1 diente de ajo.
- 1 cebolla de huevo grande partida en cuadritos.
- 2 pimentones sin semillas y picado en cuadritos. (Uno rojo y otro verde)
- 4 tomates picados en cuadritos.
- 1 libra de tocino (tocineta) en cuadros (2 pulgadas de largo).
- 2 pechugas de pollo con hueso.
- 1 taza de salsa de tomate.
- 1 taza de vino blanco.
- 1 taza de Sprite.
- 1 taza de crema de leche.
- 2 cucharadas de mostaza.
- 2 cucharadas de harina para espesar.
- El jugo de 2 limones.
- 1 caja de champiñones en rodajas.
- 1 libra de queso mozzarella rallado.
- 1 libra de queso cheddar rallado.
- ½ libra de queso parmesano rallado.
- 1 poco de mantequilla para engrasar la refractaria o Pírex.

PREPARACIÓN

1. En una olla se pone a cocinar las pechugas de pollo con un poco de sal. Una vez cocidas, se desmenuzan o deshílan y se reservan. También se guardan 2 tazas del caldo de pollo para la salsa.
2. Se cocina el arroz bajo en sal y se reserva.
3. En una sartén se sofríe por tandas la tocineta y se reserva. En ese aceite se sofríen los pimentones, la cebolla, los tomates y el ajo hasta hacer un guiso.
4. En una olla se cocina a fuego medio el caldo de pollo, junto con el guiso, el vino, la crema de leche, la salsa de tomate, la mostaza, la taza de Sprite, el pollo desmenuzado, los champiñones en rodajas y se revuelve bien. Se le agrega las dos cucharadas de harina y se deja espesar a fuego lento. Esta salsa se reserva.
5. Se engrasa con la mantequilla una refractaria de vidrio o un Pírex grande que se pueda meter al horno. Se coloca en el fondo una capa de arroz delgada y encima se pone la salsa del guiso, se colocan los trozos de la tocineta esparcidos y se cubre con una capa de queso cheddar, otra capa del mozzarella y se repite el procedimiento. Se vuelve a poner una capa de arroz y encima se pone la salsa del guiso, los trozos de la tocineta esparcidos y ambas capas de queso.
6. La última capa de arroz se pone delgada y encima se esparce el queso parmesano.
7. Se precalienta el horno a 400 grados y se pone el arroz por 15 minutos aproximadamente o hasta que se vea que el queso se ha derretido y está dorándose.
8. Se corta en cuadros como una lasaña y se sirve.